Koch-Buch

Wanderhaushaltungsschule
Kreis Bremervörde

Mimi Holst

Ebersdorf.

Fliedersuppe mit Äpfel

Etwa 10 Dkg. Fliederbeeren 1 1/4 l. d. Wasser.
1/2 Tasse Sago, 1 Kornmehl, Zucker nach Geschmack,
einen großen Apfel. Die gewaschenen Fliederbeeren
werden mit kaltem Wasser aufgesetzt,
zum Kochen gebracht und der Saft durchge-
gossen; dann stellt man ihn mit den Gewürzen wieder auf, schüttet den Sago hinein
und gibt die Apfelscheiben dazu, wenn
der Sago fast gar ist. Man schmeckt mit
Salz und Zucker ab.

Tomatensuppe.

1. Eßlöffel in kleine Würfel geschnittener Speck.
1. kleine Zwiebel, 5-6 Tomaten, oder einige
Eßlöffel Tomatenbrei, 2. Eßlöffel Weizenmehl, 1/2 Tas-
se Reis, 1/2 Liter Wasser oder Brühe, Salz nach Ge-
schmack.

Kartoffelsuppe

2 ¼ l Wasser (kaltes)
500 g Knochen
1 Teelöffel Salz
1 Stange Porree
1-2 Wurzeln
1 Stange Sellerie
1 Petersilienwurzel
1 kg Kartoffeln
} in Würfel schneiden

20 g Speck
1 Zwiebel
} zerschneiden und in eine Pfanne bräunen

Durchgerührte Kartoffelsuppe

2 ¼ l kaltes Wasser
1 kg Kartoffeln (wie Salzkartoffeln
1 Porree
3 Wurzeln
½ Sellrie
} waschen, putzen, waschen kommt ins kochende Wasser

Spargelsuppe für 6 Personen

1 3/4 l kaltes Wasser } zusammen
500 g Spargel } auskochen
3/4 Teelöffel Salz } lassen 30 Min.

60 g Fett
60 g Mehl
1 1/2 l Spargelwasser abschmecken mit Zitrone
und Zucker

Erbsensuppe

40 g Speck □ bräunen
1 kg Schoten
1 Bund Wurzeln □
1 3/4 l Wasser kochend!

Salz, Fleischklöpschen, Feingehakte Petersilie

Wurzelsuppe

50 g Fett heiß
6–8 Wurzeln □
1 3/4 l kochendes Wasser
40 g Mehl, Salz, viel Petersilie

Gemüse

Fleisch-Speisen

Fische

Beigüsse

Kompott und Salate

Nachtisch

Gebäck

Eingemachtes

Nudelsuppe

1½ l Wasser, Salz
500 g Rindfleisch
1 Wurzel
1 Stg. Porree
1 Stg. Kohlrabi
1 Sellerieblatt

2 l Wasser
1 Pr. Salz
250 g Nudeln

~~Röste Kotte~~ aus

Kartoffeln aus Kalbsbraten.

Die Soßenreste werden mit Brühe oder Wasser verlängert, dann gibt man 1 Lorbeerblatt und rohe, in Scheiben geschnittene Kartoffel hinein. man läßt sie darin gar kochen und gibt zum Schluß das in feine Würfel geschnittene oder durch die Maschine gedrehte Bratenfleisch hinein.

Schwemmklöße.

1/8 Ltr. Milch, 25 gr. Butter, etwas Salz und Muskat, 65 gr. Mehl, 1-2 Eier. Man kocht die Milch mit Butter und Gewürz auf, schüttet das Mehl trocken hinein und backt die Masse zu einem Kloß ab, nimmt den Topf vom Feuer und rührt ein Ei nach dem andern darunter, sticht mit einem Teelöffel glatte Klöße ab und läßt sie in der fertigen Suppe etwa 5. Minuten kochen.

Grießklöße.

Statt Mehl nimmt man Grieß die selbe Zubereitung wie Schwammklöße.

Eierstich.

Auf 1 Ei rechnet man 2 Eßlöffel Flüssigkeit etwas Salz. Alle Zutaten werden gut mit einander verquirlt und in einem kleinen Gefäß, in einem Topf mit kochendem Wasser gestellt, bis die Masse dick geworden ist dann wird sie gestürzt und mit einem bunten Messer in Stücke geschnitten, man gibt den Eierstich in fertige Suppe.

Fleischbrühe.

Zu 25 kg Fleisch nimmt man 1½ kg Salz 250 gr weißen Zucker 50 gr Salpeter 6 Liter Wasser. Sobald das Wasser kocht, wird das Bemerkte hinein getan und solange ge=

kocht bis das Wasser klar ist. Die ganze Flüssigkeit läßt man abkühlen und gißt sie über das Fleisch und zwar so das alles gut bedeckt wird das ganze mit einem Brett und darauf gelegten Stein beschwert.

6 ℔ Citronen
3 l Wasser
10 g. Weinsteinsäure
Alles zusammen läßt man 24 Stunden stehen, durchlaufen lassen und mit Zucker aufkochen
6 ℔ Citronen – 6 ℔ Zucker
Wasser Kerne noch mit etwas weniger Zucker aufkochen

Fische
Beigüsse
Kompott und Salate
Nachtisch
Gebäck
Eingemachtes
Verschiedenes

Weinzubereitung
3 ℔ Beeren geben 1 L. Saft
da zu kommen 2 " Wasser
Menge = 3 L. + 900 gr. Zucker

Stachelbeeren
3 ℔ Beeren = 1 Liter Saft
+ 1 " Wasser
= 2 L. + 700 gr. Zucker

Sauerkirschen
3 ℔ Kirschen = 1 L. Saft
+ 1 " Wasser
2 " + 600 gr. Zucker

Birnen durch Wolf drehen, bei Kirschen
zerstampfen. Den Brei in einen Topf,
wenn möglich Steinkruke tun,
andernfalls im Topf gut abdecken.
Drei Tage stehen lassen. Jeden Tag
3-4 mal umrühren. Dann
Durchpressen. Die halbe Menge
aufgelösten Zucker zugeben,
aber erst erkalten lassen.
Bei der Wasserzugabe das Wasser
das Wasser, das man zum
Zuckerauflösen nimmt, abrech-
nen, dasz zum Schlusz nur
die Wassermenge wie vorn ange-
geben ist, hinein kommt.
Dann in Gährballon und verschlie-
szen. Die zweite Hälfte Zucker
3-4 Tage später zugeben.

Ebersdorf am 13. des Erntemonats
1968 He.

Fischroladen in Soße.

1-1/2 ℔ Fischfilet von Rotbarsch oder Schellfisch, etwas Salz.
50 gr Butter, 30 gr. Mehl, etwa 1/2 Ltr. Wasser Salz, einen Eßlöffel Senf, Zwiebackkrümeln etwas gute Butter.

Das Fischfilet wird gewaschen und 1-2 mal durchgeschnitten. dann bestreut man sie etwas mit Salz und läßt sie etwa eine halbe Stunde stehen. dann macht man eine helle Mehlschwitze und rührt diese zu einer dicklichen Soße aus die man mit Salz abschmeckt. dann wickelt man die Fischstücke zu einer Rolle zusammen stellt diese aufrecht in einer Auflaufform, gießt die Soße darüber streut Zwiebackkrümeln darauf und legt einige Butterflöckchen darüber und backt alles zusammen bei guter Hitze 1/2 - 3/4 Std.

Gurkensalat.

Eine Salatgurke, die Gurke wird gewaschen, geschält und in ganz dünne Scheiben geschnitten. Dann gibt man 1-2 Eßlöffel Salatöl, den Saft von einer Zitrone ganz wenig feinen Pfeffer und Salz hinein mischt alles gut durcheinander und streut etwas gehackte Petersilie darüber man stellt den Salat kurz vorm Essen her.

Reis-Auflauf.

Es gehören dazu bei 10 - 12 Personen:
250 g Reis, 125 g Butter, 8 Eier, 125 g Zucker, Citronenschale und Zimt, einige Zwiebäcke, 125 g Rosinen und 1 l Milch.

Der Reis wird in Milch fest gar gekocht. Dann rührt man Eier, Butter, Zucker und Gewürz durcheinander und gibt dazu den Reis zu zuletzt den Eierschnee, dieses füllt man in eine Form oder Schüssel und läßt ihn im Ofen eine Stunde backen.

Erdbeerquark
250 g Quark durch Sieb rühren Vanillenzucker,
Zucker, etwas Milch (1 Ei)
500 g Erdbeeren, waschen, Blüten entfernen ¼ schneiden.

100 g Fett schaumig rühren
100 g Zucker
2 Eigelb
500 g Quark
⅛ l Milch (Sahne)
125 g Mehl oder 80 Grieß
1 Pr. Salz, Zitronenschale
30 g Mandeln
2 Eischnee

Heringssalt
3 Heringe (eingelegt ~~oder~~ oder gesalzen
500 g Rote Beete
3 Äpfel
3 Gurken
500 g Kartoffeln

Majonaise
1 Eigelb
½ Teelöffel Senf
¼ " Salz
⅛ Öl

Fleischsalat
125 g Schweinebraten
125 g Jagdwurst
375 g Kartoffeln
2 Gurken
2 Äpfel
½ Sellerie-Knolle
Kapern, Majonaise

Obstsalat
3 Bananen, 3 Äpfel, 3 Apfelsinen, 3 Feigen, 30 g Haselnüsse, Zitronensaft, Dosenmilch, Zucker, 30 g Schokolade reiben.

Nachtisch
Gebäck
Eingemachtes
Ver-
[s]iedenes

Kaffeekrem.

4 Eier, 1/4 ℔ Zucker, 1/8 Ltr. starker Kaffee, von einem gehäuften Eßl. Kaffee, 1 Eßl. Kakao, 6 Blatt Gelatine. man vermischt den Kakao mit etwas Zucker und rührt ihn mit dem heißen Kaffee an. die Gelatine wird eingeweicht und in etwas heißem Wasser aufgelöst. Eigelb und Zucker rührt man schaumig, gibt Kaffee und Gelatine hinzu und zieht, wenn die Masse anfängt steif zu werden, den Eierschnee darunter, man gibt Schlagsahne oder Vanillesoße dazu.

Gurkensalat.

(Eine Salatgurke)

Zitronenkrem.

4 Eier, 100 gr. Zucker, 6 Eßl. Zitronensaft, etwas Zitronenschale, 4 Blatt Gelatine. etwas × 2 Eßl. Wasser. die Gelatine wird in kaltes Wasser eingeweicht. Eigelb und Zucker schaumig gerührt Zitronensaft und Schale hinzu gegeben, dann die aufgelöste Gelatine, und wenn

Nachtisch
Gebäck
Einge-
machte
Ver-
hiedene

die Masse anfängt steif zu werden, zieht man
den steifen Eierschnee darunter.

Mehlpudding.

100-200 gr Butter, 200 gr Zucker, 3-5 Eier, 1/2 Zitronenschale, 400 gr. Weizenmehl, 100 gr. Kartoffelmehl, 1 Tasse Milch, 1 Paket Backpulver, 150-200 gr. Rosinen, die Rosinen werden gewaschen, und getrocknet, Gerührter Teig, hier kommen die Rosinen mischt man vor dem Eierschnee unter die Masse. Man füllt die Masse in eine eingefettete Puddingform, stellt diese in einen Topf mit kochendem Wasser und kocht den Pudding 1½ Stunde.

Buttermilchpudding.

1 Ltr. Buttermilch, etwas geriebene Zitronenschale, 2
3-4 Eßl. Zucker, 12 Blatt rote Gelatine, die Gelatine wird in kaltem Wasser eingeweicht, und mit einem Eßl. kochendem Wasser aufgelößt und unter Rühren in die kalte, mit den Gewürzen vermischten Buttermilch gegossen. Man füllt die Masse zu erkalten in Glasschalen
Im Sommer macht man am besten den Pudding am Tage vorher.

Pfannkuchen.

4 Eier, 1/2 ℔ Mehl, Milch, Salz. Das Mehl tut man in eine Schale und rührt es mit Milch zu einem dicklichen Teig an, dann gibt man Salz und Eigelb hinzu und kurz vorm backen den steifen Eierschnee. Man backt die Pfannkuchen in heißem Fett von beiden Seiten braun. Sind die Eier knapp, nimmt man weniger Eier und etwas mehr Milch.

Karamelkreme

3/8 l Milch aufkochen

4 Eßlöffel Zucker ~~für~~ auf der Pfanne bräunen } in die Milch gießen

1/8 l Wasser dazu geben, etwas Milch in Schüttelbecher

40 g Mondamin, 1 Eischnee

Topfkuchen.

150-200 gr. Butter, 200-250 gr. Zucker, ½ Zitronenschale, 3-5 Eier, 400 gr. Weizenmehl, 100 gr. Kartoffelmehl, 1 Tasse Milch, 1 Paket Backpulver, 150-200 gr. Rosinen, etwas Salz. Gerührter Teig, Eier trennen, die gründlich gewaschenen und getrockneten Rosinen vor den Eierschnee unter den Teig mischen. Man backt den Teig bei mäßiger Hitze 1 Stunde.

Marmorkuchen.

200 gr. Butter oder Margarine, 400 gr. Zucker, 4-5 Eier, 2 Teelöffel Vanillezucker, 400. gr. Weizenmehl, 100 gr. Kartoffelmehl, 1. Tasse Milch etwas Salz, 1. Paket Backpulver, 1 gehäufter Eßlöffel Kakao gemischt mit einem Eßlöffel Zucker. Butter und Zucker werden schaumig gerührt, dann gibt man das Eigelb und Gewürz hinzu, dann Mehl und Milch abwechselnd. Zum Schluß Backpulver und Eierschnee. Dann wird der Teig geteilt und die Hälfte mit dem Kakao vermischt. Man füllt den Teig abwechselnd in eine eingefettete und mit Weißbrot ausgestreute Form und backt

den Kuchen bei mäßiger Hitze 1 - 1¼ Stunde.
Man läßt ihn etwa 5 Minuten in der Form abkühlen, und stürzt ihn dann.

Honigkuchen.

1 ℔ Mehl, ½ ℔ Zucker, 1 ℔ Honig, 1 Tasse Kaffee, ½ Zitronenschale, etwas geriebenen Ingwer, 1 Messerspitze Kardamom, eine Messerspitze feinen Zimt, 1 Paket Backpulver, ¼ ℔ feingeschnittene Feigen, etwas Sucade. Man vermischt das Mehl mit allen Gewürzen und dem Backpulver. Kaffee und Honig erwärmt man in einem Topf und rührt das Mehl an. Man füllt die Masse in eine sehr gut eingefettete und mit Zwieback eingestreute Form und backt den Kuchen bei mäßiger Hitze etwa eine Stunde.

Sandtorte.

375 gr. Maizena, 375 gr. Margarine, ½ ℔ Zucker 1 Teelöffel Backpulver, 1 Eßl. Rum, Saft einer Zitrone, 4 Eier, Gerührter Teig, Eier nicht trennen, in eine gut eingefettete Form füllen, und bei mäßiger mittlerer Hitze etwa 1 - 1¼ Stunde backen.

Schichttorte.

¼ ℔ Butter, ¼ ℔. Zucker, 3 Eier, Vanille oder Zitronenschale, ¼ ℔ ~~Weizenmehl~~ Kartoffelmehl, oder ¼ ℔ Weizenmehl, 1 Tasse Milch, 1 Paket Backpulver, gerührter Teig, Eier trennen. Man backt von der Masse bei ganz starker Hitze 3 Böden, die man beliebig füllt.

Gerührter Mürbeteig

275 gr. Butter 175 gr. Zucker, 1 Ei, 375 gr Mehl, etwas Zitronenschale oder Vanille, 1 Teelöffel Backpulver, gerührter Teig, man füllt die Masse in eine Springform, formt den Rand etwas höher und backt den Kuchen bei guter Hitze braun.
Man füllt ihn mit gekochtem Obst, und tut wenn man hat Schlagsahne darüber.

Biskuittorte.

5 Eier ½ ℔ Zucker, ½ ℔ Kartoffelmehl, 2 Eßlöffel Weizenmehl, 1 Pkt. Backpulver, etwas Zitronenschale und Saft, Eigelb und Zucker lange schaumig rühren, dann die übrigen Zutaten hinzugeben und zum Schluß steifen Eierschnee;
man füllt die Masse in eine Springform
und backt sie bei schwacher Hitze ¾–1 Stunde.

Rührkuchen.

200 gr Butter, 200 gr. Zucker, 4-5 Eier. Vanille oder Zitro=nenschale, 1/2 ℔ Mehl, 1 Paket Backpulver, gerührter Teig. Eier trennen, man füllt die Masse in eine Spring=form, belegt sie mit Butterflöckchen und streut etwas Butter und Zimmt darüber bei mäßiger Hitze etwa 1 Stunde backen.

Schleifchen.

2 Eier, 2 Eßlöffel Zucker, etwas Salz. Mehl Eier und Zucker werden schaumig gerührt, dann wird Mehl hinzugetan, bis man den Teig ausrollen kann. man formt kleine Schleifchen davon und backt sie in heißem Fett hellbraun. man bestreut die Kuchen mit Puderzucker.

Waffeln in Fett gebacken.

1 Ei, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Tasse Mehl, 1 Tasse Milch, etwas Salz, Ei und Zucker schaumig rühren dann Mehl und Milch hinzugeben, dann erhitzt man das Waffeleisen im Fett, taucht es nicht ganz bis an den Rand in den Teig, hält es dann in

heißes Fett und backt die Kuchen hellbraun.
Man bestreut sie mit Puderzucker, die Waffeln schmecken am besten frisch.

Sandgebackenes.

3/4 ℔ Mehl 1/2 ℔ Butter, etwas Zitronenschale, 200 gr Zucker, 2 Eier 1/4 ℔ Hagelzucker, 1/4 ℔ Mandeln geknetener Teig, man rollt rollt den Teig dünn aus, rädert kleine Kuchen aus, bestreicht diese mit Eiweiß, dann wendet man sie in Hagelzucker und gehackten Mandeln um.

Apfeltorte.

1/4 ℔ Butter, 100 gr. Zucker, 1 Ei, etwas Zitronenschale, 1/2 ℔ Mehl, 1 Paket Backpulver, gerührter, ziemlich fester Teig. Man füllt die Masse in eine Springform, formt den Rand etwas höher und füllt geteilte Apfelscheiben darüber. Man braucht etwa 2-3 ℔ Äpfel.
Man backt den Kuchen bei guter Hitze etwa 1/2 Stunde

Rollkuchen oder Waffeln.

100 gr. Butter, 200 gr. Zucker, 1 Ei, 1/2 ℔ Mehl, 1 große Tasse Milch, Vanillezucker gerührter Teig, sie nicht dünner, man backt die Kuchen in einem

Eingemachtes

Ver-

Waffeleisen hellbraun und verteilt sie noch heiß auf.

Semmel.

2 ℔ Mehl, 1/2 l Milch, 50 gr. Hefe, 1-2 Eier, 50-100 gr. Butter.
1/2 Teelöffel Salz, Zucker nach belieben. Man giebt die Hälfte des Mehls in eine Schale, mach[t] Mitte eine Vertiefung und krümelt die Hefe hinein. Diese rührt man mit einem Teelöffel Zucker, und etwas der Hälfte der angewärmten Milch, zu einem dünnen Teig an. Dann stellt man den Teig warm zum aufgehen hin. Die Butter gibt man in den Rest Milch, damit sie etwas schmilzt. Wenn der Hefenteig aufgegangen ist, giebt man die Eier hinzu und rührt nach und nach den Rest Milch und Mehl darüber. Man knetet soviel Mehl hinein, daß der Teig nicht mehr klebt. Man läßt ihn nochmals aufgehen, formt ihn dann, läßt ihn nochmals aufgehen und backt ihn bei starker Hitze eine gute Stunde.

Waffeleisen hellbraun und teilt sie noch heiß auf.

Semmel.

2 ℔ Mehl, 1/2 Milch, 50 gr. Hefe, 1-2 Eier, 50-100 gr. Butter. 1/2 Teelöffel Salz, Zucker nach belieben. Man giebt die Hälfte des Mehls in eine Schale, macht Mitte eine Vertiefung und krümelt die Hefe hinein. Diese rührt man mit einem Teelöffel Zucker, und etwa die Hälfte der angewärmten Milch, zu einem dünnen Teig an. Dann stellt man den Teig warm zum aufgehen hin. Die Butter gibt man in den Rest Milch, damit sie etwas schmilzt. Wenn der Hefenteig aufgegangen ist, giebt man die Eier hinzu und rührt nach und nach den Rest Milch und Mehl darüber. Man knetet soviel Mehl hinein, daß der Teig nicht mehr klebt. Man läßt ihn nochmals aufgehen, formt ihn dann, läßt ihn nochmals aufgehen und backt ihn bei starker Hitze eine gute Stunde.

Rehrücken.

150 gr. Butter, 150 gr. Zucker, 4-5 Eier, 250 gr. Mehl, 1 Teelöffel Backpulver, 150 gr. Puderzucker, 1 Eßlöffel Kakao, 75 gr. Mandeln, Gerührter Teig, Eier trennen, bei mäßiger Hitze [illegible] backen, in einer Rehrückenform.
Man läßt ihn etwa 5 Minuten in der Form abkühlen und überzieht ihn dann mit Schokoladenguß. und spickt ihn mit den abgezogenen und geschnittenen Mandeln.

Reispfannkuchen.

Milchreis von 1/4 ℔ Reis, 1-2 Eier, 3-4 Eßlöffel Weizenmehl etwas Salz, einen kleinen Eßlöffel Zucker. Man vermischt den etwas abgekühlten Milchreis mit dem Eigelb, dem Mehl, und wenn der Teig zu steif wird, mit etwas Milch, gibt zuletzt den Eierschnee darunter von der Masse backt man in heißem Fett kleine Pfannkuchen von beiden Seiten hellbraun.

Wickelkuchen.

1 ℔ Mehl, 30 gr. Hefe, knapp 1/4 Ltr. Milch etwas Salz, Zitronenschale, 1-2 Eier, 75-100 gr. Butter, 75 gr.

Eingemachtes

Zucker. Zum Füllen: 150-200 gr. Butter, 1/4 ℔ Rosinen, 75 gr. Mandeln, 150 gr. Zucker und Zimt.
Zum Guß: 100 gr. Puderzucker, etwas Zitronensaft, 1 Eßl. Wasser. Man stellt einen Hefeteig her, rollt ihn aus, belegt ihn mit Butterflöckchen und streut die übrigen Zutaten der Füllung darüber, wickelt den Teig von beiden Seiten bis zur Mitte auf, läßt ihn nochmals aufgehen, und backt ihn bei guter Hitze 1/2 - 3/4 Std. Man bestreicht ihn noch warm mit dem Zuckerguß.

Zum Kranzkuchen rollt man den Teig zu einer Rolle zusammen, legt diese zu einem Kranz zusammen und schneidet die Rolle senkrecht ein.

Schokoladentorte. 1

1/4 ℔ Butter, 1/4 ℔ Zucker, 3-4 Eier, 1/4 ℔ geriebene Schokolade, 1/4 ℔ Mehl, 1/2 Paket Backpulver, gerührter Teig, sie kommen bei mäßiger Hitze etwa 3/4 Std. backen. Nach dem Erkalten schneidet man die Torte einmal durch, füllt und verziert sie mit Schlagsahne.

Sandtortenplätzchen.

½ ℔ Butter, ½ ℔ Zucker, 2 Eier, Zitrone oder Vanille, ½ ℔ Weizenmehl, ½ ℔ Kartoffelmehl. Gerührter Teig, Eier nicht trennen, mit einem Teelöffel setzt man Plätzchen auf eingefettetes Kuchenblech und backt die Kuchen bei guter Hitze hellbraun.

Schwäbische S.

½ ℔ Butter, ½ ℔ Zucker, 2 Eier ½ Zitronenschale, 450-500 gr. Weizenmehl, 1 flachen Teelöffel Backpulver, Gerührter Teig, Eier nicht trennen. Man füllt den Teig in eine Kuchenspritze, spritzt S auf eingefettetes Kuchenblech, und backt sie bei guter Hitze hellbraun.

Gefüllte Teeplätzchen.

½ ℔ Mehl, ¼ ℔ Butter, ¼ ℔ Zucker, 1 Ei, zum Füllen: Marmelade, zum Guß ¼ ℔ Puderzucker, etwas Zitronensaft und Wasser, Geknetetes Teig. Man rollt ihn dünn aus, sticht kleine runde Kuchen aus, backt sie bei guter Hitze hellbraun und setzt nach dem Erkalten 2 zusammen und streicht Marmelade dazwischen. Man überzieht den oberen Kuchen mit Zuckerguß.

Eingemachtes

Ver-
schiedene

Prallinetorte.

1/2 ℔ Butter, 1/2 ℔ feinen Zucker, 5 Eier, 1 Zitronen=schale, 3 Eßlöffel geriebene Nüsse oder Mandeln, 1℔ Weizenmehl 1/8 Ltr. Milch 1/2 Paket Backpulver. Gerührter Teig, Eier trennen, man backt von der Masse bei mäßiger Hitze 2 Böden. Man füllt die Torte mit Schokoladen butterkrem und verziert sie mit Prallin= und butterkrem. Wenn die Böden zu dick sind, schneidet man jeden noch einmal durch. Zum Füllen braucht man 3/4 - 1 Ltr. butterkrem.

Spritzkringeln.

100 gr. Butter 1/4 Ltr. Wasser 60 gr. Zucker 1/2 Zitronenschale, 1/2 ℔ Mehl, 5-6 Eier, 1 Teelöffel backpulver, Wasser, Butter und Zucker kocht man auf und schüttet das ganze Mehl hinein, dann backt man es zu einem Kloß ab, nimmt den Topf vom Feuer und rührt 1 Ei nach dem andern darunter. man füllt die Masse in eine Teichspritze, spritzt Kränze auf gefettetes Pergamentpapier läßt die Kränze in heißes Fett gleiten und backt sie lang=

sam hellbraun, man bestreicht sie mit Zucker-
guß oder bestreut sie mit Puderzucker.

Berliner.

1 ℔ Mehl, 100 gr. Zucker 30 gr. Hefe knapp 1/4 Ltr. Milch 80 gr. Butter, 2 Eier etwas Kardamom oder Zitronenschale. Marmelade zum Füllen. man stellt einen Hefeteig her, rollt ihn nicht zu dünn aus, zeichnet mit einem Glas runde Böden auf den Teig, bestreicht die Ränder mit Eiweiß, füllt die Mitte mit etwas Marmelade, deckt den andern Teig darüber und sticht nun die Kuchen aus. Man drückt die Ränder fest zusammen, läßt die Kuchen gut aufgehen und backt sie in heißem Fett langsam von beiden Seiten braun. man bestreicht sie mit Zuckerguß.

braune Kuchen.

4 ℔ Mehl, 2 ℔ Sirup, 1/2 ℔ Schmalz, 1/2 ℔ Margarine, 1 Ei
1 1/2 ℔ Zucker, 3 Eßlöffel Kuchengewürz, 1 Paket Backpulver 2 Eßlöffel Natron.

Eingemachtes

Ver-

Brauner Kuchen

1/2 ℔ Sirup, 2 Tassen Milch, 2 Eier,
1/4 ℔ Butter, 1/2 ℔ Zucker, 1 1/4 ℔ Weizenmehl
2 Pakt. Backpulver, 5 Teelöffel Kuchengewürz

Windbeutel

125 gr. Mehl, 1 Teelöffel Backpulver, 1/4 l. Wasser, 125 gr. Butter, 3 Eier, 1 Eßl. Zucker, 1 Pkt Vanillezucker.
Wasser und Butter bringt man zum Kochen, dann unter rühren das Mehl hinein, und rührt solange bis sich das ~~Mehl~~ ganze vom Topf löst. nachdem es abgekühlt ist rührt man die Eier nach und nach darunter und gibt dann Zucker und Vanillezucker hinzu, dann setzt man sie ~~auf~~ mit einem Teelöffel auf ein Backblech das schon mit Mehl bestreut ist. Man backt sie bei mäßiger Hitze hellbraun.

Teegebäck

Man rührt 1 Ei mit 125 gr. Zucker schaumig, gibt 250 gr. gesiebtes Mehl dazu und einen gestrichenen Teelöffel Backpulver. Vanille oder Zitronensaft & verbessern den Geschmack.

Alle Zutaten werden gut verknetet. Der Teig wird ausgerollt und kleine Formen ausgestochen. Man backt sie hellbraun.

~~[illegible]~~

Grieben-Kuchen.

200 gr. Grieben, 200 gr Zucker, 1 Pfd Mehl, 3 Eier, etwas Backpulver.

Wieckuchen

3 Tassen Mehl, 1 Ei, 1 Tasse Zucker, 1 Teeloffel Backpulver. 1 Eßlöffel Fett.

Topfkuchen.

75 gr Margarine, 100 gr Zucker, 1 Ei, 450 gr Mehl, und 1 Packet Reese's Puddingpulver, P. 1.- Reesin, 1/8 L Frischmilch, 1 Rese Backwunder. Zum Würzen 1/2 Fl. Reese's Backöl Zitrone oder das Abgeriebene einer halben Zitrone.

Honigkuchen

250 g Kunsthonig oder Sirup, 125 g Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker, 1 Ei, 1 Fläschchen Rum-Aroma, 3 g gemahlener Anis, 3 g gemahlener Zimt, 500 g Weizenmehl

1 Päckchen Dr. Otker Backin 1/8 entrahmte Frisch=
milch.

Wickelkuchen.

3 Tassen Mehl, 1 Ei, 1 Tasse Zucker, 1 Teelöffel Backpulver, 1 Eßlöffel Fett.

Frankfurter Kranz

75 g Butter oder Margarine, 150 g Zucker, 2 Eier, 4 Tropfen Dr. Oetker Backöl Zitrone oder ½ Fläschchen Rum-Arom etwas Salz, 150 g Weizenmehl, 100 Dr. Oetker „Gustin" 3 gestrichene Teel. Dr. Oetker Backpulver „Backin" etwa 3 Eßl. Milch.

Obsttorte.

100 g Butter oder Margarine 75 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 3 Eier, etwas Salz, 150 g Weizenmehl 1 gestrichener Teel. Dr. Oetker Backpulv „Backin", etwa 2 Eßl. Milch.

Sandtorte

250 g Fett
250 g Zucker
2 Eier
1 Vallinzucker
250 g Mehl
250 g Kartoffelmehl

Zitronenkuchen

125 g Fett
275 g Zucker
3 Eier
1 Backöl Zitrone
250 g Mehl
125 g Gustin, 3 Teel. Backin und etwa
1/8 l Milch.

Topfkuchen

250 g Fett, 350 g Zucker, 1 Vallinzucker, 2-4 Eier,
500 g Weizenmehl, 1½ Teel. Backin

Einge-
machtes

Ver-
schiedenes